گوشت کھڑا مصالحہ

اجزاء:

بکرے کا گوشت...... ایک کلو

پیاز......... تین عدد

دار چینی....... تین عدد

چھوٹی الائچی....... چار عدد

لونگ......... چھ عدد

ٹماٹر........... آٹھ عدد

تیل.......... آدھا کپ

ادرک.......... دو انچ کا ٹکڑا

دھنیا پودینہ............ آدھا کپ

سونف پاؤڈر.......... ایک چائے کا چمچ

ہلدی پاؤڈر...... دو چائے کا چمچ

بڑی الائچی پاؤڈر........... آدھا چائے کا چمچ

دھنیا پاؤڈر.......... دو کھانے کے چمچ

کشمیری لال مرچ پاؤڈر............ تین کھانے کے چمچ

دیسی گھی............ تین کھان کے چمچ

ادرک لہسن کا پیسٹ........... چار کھانے کے چمچ

لیموں کا رس......... چار کھانے کے چمچ

زیرہ پاؤڈر......... ایک سے ڈھیڑ کھانے کا چمچ

نمک........ حسب ذوق

ترکیب:

ایک پین میں تیل گرم کر کے دار چینی،الائچی اور لونگ کو چند سیکنڈ تک فرائی کریں۔

ساتھ ہی پیاز ڈال کر ہلکا براؤن کرلیں۔پھر اس میں ادرک لہسن کا پیسٹ اور گوشت شامل کر کے ہلکی آنچ پر پکائیں۔

اب دھنیا پاؤڈر،زیرہ،لال مرچ پاؤڈر،ہلدی،نمک اور پانی ڈالیں۔

جب گوشت گل جائے تو اس میں کٹے ٹماٹر شامل کر کے ہلکی آنچ پر تھوڑی دیر پکائیں۔

آخر میں لیموں کا رس،الائچی پاؤڈر اور سونف ڈالیں۔

ہرا دھنیا،پودینہ اور ادرک سے گارنش کریں۔

گرم گرم روٹی کے ساتھ سرو کریں۔

03466293728
03009382322